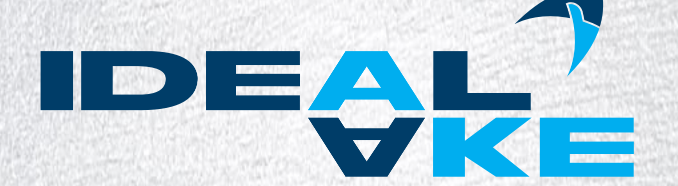
Benutzerhandbuch
WÄRMEVITRINEN
BASIC Line



Bedienungs- und Wartungsanleitung

Bevor Sie die Wärmevitrine in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen damit selbst dazu bei, immer ein funktionstüchtiges Wärmegerät zu besitzen.



Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!



Inhalt

1. Einleitung

1.1. Willkommen

Mit dem Kauf Ihrer neuen Wärmevitrine haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Wartungsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig aufbewahren.

1.2. Symbole und Kennzeichen



Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin.
Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken, könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!



Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen.
Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und/oder Ihrem Besitz führen!



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin.
Sie bieten Unterstützung, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.

1.3. Garantie und Haftung

Im Grunde gelten unsere „Generellen Liefer- und Zahlungsbedingungen". Diese sind dem Anwender spätestens seit der Unterzeichnung des Vertrages bekannt. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Verwendung des Gerätes
- unvorschriftsmäßige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind
- Nichteinhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, der Installation und Inbetriebnahme, des Betriebes, der Wartung und Montage des Gerätes
- nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät
- unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile
- nicht autorisierte Reparaturen
- Naturgewalt oder höhere Gewalt



1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise



Technische Veränderungen an der Wärmevitrine dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Wärmetechnik, Elektroinstallation und Mechanik. **Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!**

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Wärmevitrine darf an keiner Stelle mit einem Wasserstrahl gereinigt werden!
- **Die beheizte Bodenfläche darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden!**
- Im Bereich der Wärmevitrine dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Greifen Sie nicht in Steckdosen, da diese ständig unter Strom stehen können!
- Die Vitrinensteuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden!
- Luftströmungen im Bereich der Präsentationsfläche durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Wärmevitrine zu gewährleisten.
- Zugluft im Bereich der Vitrine ist zu vermeiden. Sie kann die Funktion der Wärmevitrine stark negativ beeinflussen, insbesondere wenn keine Abdeckungen der Präsentationsbehälter eingesetzt werden!
- Die Umgebungstemperatur soll 23 °C nicht dauerhaft unterschreiten, da sonst die vorgeschriebenen Kerntemperaturen nicht gehalten werden können. Dies gilt insbesondere, wenn keine Schutzscheiben genutzt werden, oder diese nicht geschlossen sind.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit einer Kerntemperatur von 75 °C bis 80 °C eingebracht werden.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Thekenbereich aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden!



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Im Bereich der Wärmestrahler und Heizplatten können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leucht- und Heizmitteln auftreten! Diese Teile dürfen nicht berührt werden!



ACHTUNG BRANDGEFAHR!
Im gesamten Gerät, einschließlich eines eventuell vorhandenen Unterbaus, dürfen keine leicht brennbaren Teile oder Materialien gelagert werden!

1.5. Gültigkeit

Diese Betriebsanleitung gilt für die Modelle:

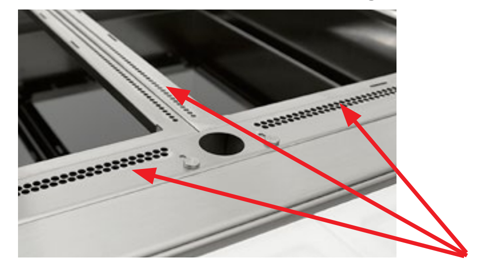
BASIC
BASIC Mini
BASIC Plus

1.6. Ausstattung

Ihr Kundennutzen für Ihre Gäste

Multifunktionale Wärmevitrine mit geschlossener oder offener Kunden- bzw. Bedienseite, die bestens für alle warmzuhaltenden Speisen geeignet ist sowie für Speisen, die einen Schutz gegen Austrocknung durch Luftbefeuchtung (Klima) benötigen!
Hell erleuchtete Ausstellflächen zur optimalen Präsentation von Speisen.

- Heizplatte, Stützwärme und Befeuchtung sind in je 3 Stufen einstellbar
- 7 vorprogrammierte Speicherplätze sowie weitere, jederzeit frei programmierbare Speicherplätze für indivduelle Wärmeprogramme
- Ausstellflächen **BASIC, BASIC Plus:** vertieft angeordnete Heizplatte (120 mm) und für Reinigungszwecke aushängbarer Einhängerahmen für GN-Behälter bis 100 mm Tiefe (optional 150 mm) bzw. flache Ausstellplatten in verschiedenen Dekors zum Einhängen
- Ausstellflächen **BASIC Mini:** flache Ausstellfäche mit Wechselrahmen für GN-Behälter bzw. mit 20 mm Tiefe flache Ausstellplatten in verschiedenen Dekors
- **Easy Change:** wahlweise Bedien- oder Selbstbedienungsvitrine. Das Frontglas ist für Selbstbedienung einschiebbar und dient dann als Hauch- und Spuckschutz.
- **Quick Clean:** Deckglas für Reinigungszwecke hochklappbar und Frontscheibe aushängbar
- Bedienseite: Flügeltür(en) verspiegelt – aushängbar
- Schneidbrett aus Polyhygien
- Klappspiegel zum Hochklappen bei ausgehängten Flügeltüren – **nicht bei BASIC Mini**
- Stützwärme durch mittelwellige Infrarot-Strahler, die einzeln über jedem GN-Feld positioniert sind
- LED-Beleuchtung
- Feuchte (Klima im Gerät) über beheizte Wasserschale im Boden, die Dampfzufuhr ist flächenmäßig regelbar
- Schneidbrett mit darunterliegendem Klappspiegel



Am GN-Einhängerahmen sind jene Löcher zu sehen, durch die die Feuchte für das optimale Klima aufsteigt.



BASIC und BASIC Mini
manuelle Wassernachfüllung **Easy Filling** mit optischer bzw. akustischer Alarmanzeige, wobei die Speisen nicht ausgeräumt werden müssen.





BASIC Plus

- automatisches Wassernachfüllsystem mittels Tanksystem (Wasserbehälter und Pumpe) für flexible Geräteaufstellung oder optional für fixen Wasseranschluss inkl. Magnetventil; optional mit Abfluss möglich.
- Unterbau für Wassertank und Pumpsystem sowie Slide-in-Schiene für ausgehängte Flügeltüren inkludiert

2. Verwendungszweck

Die Wärmevitrinen sind speziell für die Präsentation, Lagerung und den Verkauf von Speisen entwickelt worden. Sie sind für die Warmhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei Temperaturen von +65 °C bis +85 °C geeignet.

Diese Wärmevitrine ist nicht dafür geeignet um Lebensmittel zu erwärmen. Alle angebotenen Produkte sollten mit einer Kerntemperatur von 75 °C bis 80 °C eingebracht werden.



Füllen Sie nie zuviel und nie zu kalte Ware ein!
Wir empfehlen Ihnen, die Wärmevitrine vor Bestückung mit den Speisen zirka 30 Minuten lang im geschlossenen Zustand aufzuheizen.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wärmevitrinen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand, sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten dieses Benutzerhandbuches mit den hier beschriebenen Bedienungs- und Wartungsanleitungen.
Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und etwaige Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben. Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wärmevitrinen sind nicht geeignet, um Lebensmittel zu erwärmen oder zu kochen. Die Wärmegeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, die nicht die HACCP-Vorschriften zum Einbringen von warmen Speisen in Wärmevitrinen erfüllen.

5. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

6. Grundlegende Sicherheitshinweise

6.1. Verpflichtung des Anwenders

Der Anwender ist verpflichtet, nur Personen an dem Gerät arbeiten zu lassen, die:

- mit den grundlegenden Hinweisen für sicheres und unfallfreies Arbeiten vertraut sind und die geschult wurden, wie man das Gerät richtig bedient.
- das Kapitel über Sicherheit und Gefahren gelesen haben und es mit ihrer Unterschrift bestätigt haben.

Das sicherheitsbewusste Arbeiten des Personals sollte regelmäßig kontrolliert werden.

6.2. Verpflichtung des Personals

Jeder, der autorisiert ist mit dem Gerät zu arbeiten, ist verpflichtet:

- die grundlegende Regelung für sicheres und unfallfreies Arbeiten zu beachten,
- das Kapitel 1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise und das Kapitel 11. Gefahren in dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung sind zu lesen, und es ist zu bestätigen, dass diese verstanden wurden, bevor mit dem Gerät gearbeitet wird.

6.3. Mögliche Risiken

Die Wärmevitrinen sind gemäß allen Sicherheitsbestimmungen ausgelegt und gestaltet. Trotzdem ist es möglich, dass Gefahren für Körper und Leben des Verwenders und/oder Dritter entstehen. Das Gerät sollte nur verwendet werden:

- für den dafür vorgesehenen Zweck sowie
- in sicherer und makelloser Kondition.

Störungen, die die Sicherheit gefährden, sollten unverzüglich beseitigt werden.

7. Erste Schritte

7.1. Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Transportschäden auf den Übernahmepapieren des Spediteurs, sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen. Falls der Schaden erst nach dem Auspacken auftritt, sind Sie verpflichtet den Schaden unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz!

7.2. Aufstellen

Während der Aufstellung bzw. des Einbaus in die Theke darf das Gerät nicht umgedreht bzw. umgekippt werden. Die Gläser der Vitrine könnten dabei beschädigt werden.
Vor der Inbetriebnahme die Schutzfolien von der Vitrine abziehen. Sorgen Sie für einen festen und sicheren Stand des Möbels.



Im Unterbau genügend Abstand (mindestens 50 mm) zur Unterseite der Vitrine (Bodenwanne) einhalten!
Dieser Abstand ist wichtig, um ein Überhitzen der Wärmeplatte zu verhindern!



7.3. Anschluss der Wärmevitrine

Elektrischer Anschluss

Die Geräte für Nennspannung 230 V 50 Hz (einphasig) werden standardmäßig mit Netzstecker geliefert. Die Geräte mit 400 V 50 Hz (dreiphasig) werden ohne Netzstecker ausgeliefert und dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal angeschlossen werden.

Eine dauerhafte Stromverfügbarkeit von 16 A pro Phase muss gewährleistet sein.
Mängel der Spannungsversorgung sind vor dem Anschließen der Geräte zu beseitigen.
Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßem Anschluss resultieren.



Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz als am Typenschild angegeben ist nicht zulässig!

Wir weisen darauf hin, dass jede einzelne Wärmevitrine auf einem eigenen Stromkreis angeschlossen werden muss.

Absicherungen:
Geräte mit 230 V 50 Hz (einphasig): 1 x 16 A
Geräte mit 400 V 50 Hz (dreiphasig): 3 x 16 A
Bei Geräten mit 400 V ist ein dreipoliger Hauptschalter unbedingt bauseitig vorzusehen!
Nicht im Lieferumfang enthalten.

Option Festwasseranschluss bei BASIC Plus

Die Modelle BASIC Plus können optional mit Festwasseranschluss betrieben werden und benötigen dann einen kundenseitigen, fachmännischen Anschluss an die Wasserleitung.



Die Vitrine hat neben dem elektrischen Anschluss auch noch eine schwarze Kupplung inkl. Rückschlagventil für die Wasserversorgung zum Anschluss an die Wasserleitung.
Die Kupplung ist kundenseitig an einen 3/4“ Außengewinde-Wasseranschluss zu schrauben .
Dieser muss für Wartungszwecke absperrbar sein (z.B. Kugelhahn usw.).
Wichtig: Die Wasserzuleitung muss zwischen 3 bar und 6 bar Wasserdruck haben!

Option Entkalkungssystem bei BASIC Plus und BASIC mit Unterbau



Optional: Im Unterbau der Vitrine kann das Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung angebracht werden (Filterkartusche von Brita).



Filter-Erstbefüllung:
Stellen Sie einen Wasserauffangbehälter unter den Schlauch (C) am Filterkopf und drücken Sie die Spülventiltaste (D) so lange bis aus dem Schlauch (C) Wasser ohne Luftblasen austritt.

Siehe auch beiliegende Originalunterlagen von „Brita“.

Informationen zum regelmäßigen Filterkartuschentausch finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

8. Allgemeine Bedienungshinweise

8.1. Bedien- und Anzeigeelemente der Steuerung



Die BASIC Wärmevitrinen sind mit einer modernen, leistungsstarken und sehr leicht zu bedienenden Steuerung ausgestattet.

Das Display zeigt Ihnen alle Einstellungen und den Gerätezustand an. Sollte das Display nichts anzeigen, kann es sein, dass die Stromversorgung nicht intakt ist.



Taste für das EIN- und AUS-Schalten der Wärmevitrine



Taste für das Auswählen der hinterlegten Programme P1 bis P7 (Programmanzeige) und zum Speichern neuer Einstellung





Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **LED-Beleuchtung** in der Wärmevitrine



Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Feuchte** (Klima in der Wärmevitrine). Es können hier drei Leistungsstufen eingestellt werden.



Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Primärwärme** für die trockene Wärme in der Wärmevitrine. Es können hier drei Leistungsstufen eingestellt werden.



Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Stützwärme** für die stabile Wärme in der Wärmevitrine. Es können hier drei Leistungsstufen eingestellt werden.



8.2. Bedienung der Steuerung



Die Wärmevitrine bietet Ihnen als Anwender den höchst möglichen Komfort und eine einfache Bedienung der Steuerung.



Wenn eine Wärmevitrine der BASIC Line an das Stromnetz angeschlossen wurde, erscheint im Display immer “OFF”. Damit können Sie auch sicher sein, dass das Gerät an der Spannungsversorgung angeschlossen ist.



Zum Einschalten des Gerätes drücken Sie die rechte Taste ⏻.

Wenn im Display „OFF“ nicht angezeigt wird, kann das Gerät auch nicht durch das Drücken der Taste ⏻ eingeschaltet werden.



Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display immer die Leistungsstufe NEUTRAL für alle Wärmequellen an. Das Gerät heizt nicht auf. Das Licht kann zu- und abgeschalten werden.



Durch Drücken der Tasten können Stützwärme, Primärwärme und Feuchte in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Display werden die Heizstufen visuell angezeigt.



Durch Drücken der Taste kann die LED-Beleuchtung in der Wärmevitrine ein- oder ausgeschalten werden. Eine Anzeige am Display erfolgt nicht, da die Beleuchtung im Gerät deutlich wahrgenommen werden kann.
Damit kann das Gerät auch **NEUTRAL (unbeheizt)** betrieben werden.

Wärmeeinstellungen



Durch Drücken der Taste „P“ können die voreingestellten Programmspeicherplätze ausgewählt werden. Der aktuelle Programmspeicherplatz wird durch die rote LED-Beleuchtung rechts oben am Bedienteil angezeigt. In Kapitel 14 finden Sie eine Auflistung von empfohlenen Einstellwerten für verschiedene Speisenarten.






Durch das Betätigen der Taste kann die **Stützwärme** (Wärme von oben) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch eine von oben nach unten zunehmende rote Balkensymbolik angezeigt.





Durch das Betätigen der Taste kann die **Primärwärme** (Wärme von unten) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird am Display durch eine von unten nach oben zunehmende rote Balkensymbolik angezeigt.





Durch das Betätigen der Taste kann die **Feuchte** (Klima im Gerät) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch eine von unten nach oben zunehmende rote Tropfensymbolik angezeigt. Die Feuchte dient nicht zur Warmhaltung der Speisen, sondern nur zur Sättigung der heißen, trockenen Luft, die durch die Primär- und Stützwärme erzeugt wird.



8.3. Wasserbefüllung

8.3.1. BASIC und BASIC Mini



Beim täglichen **ersten Starten** der Wärmevitrine sollte die im Gerät befindliche Wasserschale mit der erforderlichen Wassermenge **heiß** befüllt werden. Kaltes Wasser bewirkt eine deutlich längere Aufwärmphase des Wassers von bis zu 30 Minuten.

Füllmengen der Wasserschalen:
BASIC Mini: 2 Liter
BASIC, BASIC Plus GN 1/1 bis GN 3/1: 2,5 Liter
BASIC, BASIC Plus GN 4/1: 4 Liter

BASIC und BASIC Mini verfügen über ein **Water-Proof-System**, das bei Unterschreiten der benötigten Wassermenge in der Wasserschale ein akustisches sowie optisches Warnsignal auslöst.
Das akustische Warnsignal bleibt fünf Sekunden lang zu hören und schaltet dann ab, während das optische Warnsignal **„H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Display bewegt sich auf und ab)** bis zur benötigten Auffüllung mit Wasser über den mitgelieferten Messbehälter (Zubehör im Lieferumfang enthalten) im Display sichtbar bleibt.



Um Wasser nachzufüllen, müssen Sie die **Ware nicht ausräumen!**
BASIC und BASIC Mini verfügen über **Easy Filling**. Eine Öffnung zum Nachfüllen von Wasser befindet sich mittig an der Bedienerseite im Einhängerahmen.

Sollte nach dem **akustischen** Signal innerhalb von 30 Minuten **kein Wasser** nachgefüllt werden, schaltet sich die Heizung für die Erwärmung des Wassers automatisch aus. Die Speisen bleiben jedoch weiterhin ausreichend durch die Primärwärme warmgehalten, nur das Klima wird nicht mehr erzeugt.

Wenn die erforderliche Wassermenge erreicht ist, ertönt wieder 3 Sekunden lang ein akustisches Signal und das optische Warnsignal am Display erlischt.

Wenn der maximaler Wasserfüllstand erreicht ist, ertönt 15 Sekunden lang ein akustisches Signal und auf der Anzeige blinkt „H2O“ neben einem vollen Glas.



Es darf nur Trinkwasser verwendet werden!
Der Behälter sollte täglich entleert und gereinigt werden!

8.3.1. BASIC Plus mit Wassertank



Beim täglichen **ersten Starten** der Wärmevitrine muss der **Wassertank** mit Trinkwasser befüllt werden. Danach sollte die Wasserschale im Inneren der Wanne mit der erforderlichen Wassermenge **heiß** befüllt werden. Kaltes Wasser bewirkt eine deutliche Verlängerung der Aufwärmphase des Wassers bis zu 30 Minuten.



Die BASIC Plus verfügt über ein **Water-Proof-System**, das bei Unterschreiten der benötigten Wassermenge automatisch aus dem im Unterbau befindlichen Wassertank die notwendige Wassermenge nachfüllt.



Es ertönt 5 Sekunden lang ein akustisches Warnsignal, wenn der Wassertank leer ist. Danach erscheint der optische Warnhinweis **„H2O" (der Füllstand im Glas auf dem Display bewegt sich auf und ab)**, der auf die notwendige Befüllung aufmerksam macht.

Der Wassertank kann nach dem Abschrauben des Pumpsystems herausgenommen werden und wird dann über den Einfüllstutzen (gelben Deckel abnehmen) am Wasserhahn aufgefüllt.

Nach dem Nachfüllen des Wassers müssen die Tasten ⊟ und ⁘ gleichzeitig für 7 Sekunden gedrückt werden, um den Hinweis zu quittieren und die Feuchtezufuhr wieder zu starten.



Bei Auftreten dieses Alarms muss der Wassertank nachgefüllt werden.

Sollte nach dem akustischen Signal innerhalb von 30 Minuten **kein Wasser** nachgefüllt werden, schaltet die Heizung für die Erwärmung des Wassers automatisch aus. Die Speisen bleiben jedoch weiterhin ausreichend durch die Primärwärme warmgehalten, nur das Klima wird nicht mehr erzielt.

Bei der Wärmevitrine BASIC Plus ist der Wassertank komfortabel im Unterbau integriert und sorgt für einen automatischen Wasserzufluss. Die Wassermenge reicht für bis zu 12 Stunden, je nach Einstellung.

Der Wassertank ist für Reinigungszwecke sowie zum Befüllen mit Trinkwasser entnehmbar.



Es darf nur Trinkwasser verwendet werden!
Der Behälter sollte täglich entleert und gereinigt werden!

BASIC Plus mit Festwasseranschluss

Der Wasseranschluss erfolgt hier an eine externe Wasserleitung.
Mehr dazu unter:
7.3 Anschluss der Wärmevitrine
9.7 Filtertausch – nur bei BASIC Plus mit Option Festwasseranschluss



Mögliche Fehler und Meldungen BASIC Mini, BASIC und BASIC Plus

FEHLER/SYMBOL	BESCHREIBUNG	ABHILFE
	Das Display zeigt nichts an.	■ Überprüfen Sie die Stromversorgung. ■ Konnte der Fehler nicht mit „Abhilfe 1“ behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Das Wasser in der Wasserschale erwärmt sich nicht.	Das Wasser in der Wasserschale erwärmt sich nicht.	■ Wurde zu viel kaltes Wasser nachgefüllt, dauert das Aufwärmen länger. ■ Stellen Sie sicher, dass die Funktion „FEUCHTE“ aktiv ist (siehe Punkt 8.2 Bedienung der Steuerung/ Wärmeeinstellungen). ■ Kontrollieren Sie, ob die Heizplatte unter der Wasserschale heiß wird. **VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!** ■ Nur einmal: Das Gerät mit der Taste EIN- und AUS-schalten. ■ Konnte der Fehler durch die vorigen Abhilfen nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Die Speisen kühlen aus.	Die Speisen kühlen aus.	■ Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Primärwärme“ bzw. „Stützwärme“ aktiv sind (siehe Punkt 8.2 Bedienung der Steuerung/ Wärmeeinstellungen). ■ Kontrollieren Sie, ob die Heizplatte der Primärwärme bzw. die Stützwärme funktionieren. **VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!** ■ Prüfen Sie, ob die Speisen mit der erforderlichen Kerntemperatur von 75 °C bis 80 °C eingebracht wurden. ■ Konnte der Fehler durch die vorigen Abhilfen nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Hinweis am Display: (Füllstand im Glas blinkt und steigt)	Der Wasserstand in der Wasserschale ist zu niedrig.	Wasser in der Schale über das **Easy Filling-System** auffüllen bis die optische Fehleranzeige erlischt und ein akustisches Signal ertönt (BASIC Mini max. 2 Liter, BASIC GN 1/1 bis GN 3/1 max. 2,5 Liter bzw. GN 4/1 max. 4 Liter) bzw. Wassertank der BASIC Plus im Unterbau nachfüllen. **Hinweis Reset (nur für BASIC Plus)** Nach dem Nachfüllen des Wassertanks müssen die Tasten und gleichzeitig für 7 Sekunden gedrückt werden, um den Hinweis zu quittieren und die Feuchtezufuhr wieder zu starten.

FEHLER/SYMBOL	BESCHREIBUNG	ABHILFE
Hinweis am Display: (Füllstand im Glas: voll, max. Pegel)	Der Wasserstand in der Wasserschale hat den maximalen Stand erreicht.	**Auf keinen Fall Wasser nachfüllen!** Kontrolle, ob zu viel Wasser in der Schale ist. Ggf. muss der Füllstand gesenkt werden (manuell entleeren – **ACHTUNG heiß** – bei BASIC evtl. über den optionalen Kugelhahnablass). Sollte dies keine Abhilfe schaffen, dann ist die Funktion und Position des Schwimmers am Wasserbehälter zu überprüfen.
Fehlermeldung am Display: **F10**	Die Wasserschale unterhalb der Heizplatte wurde nicht korrekt eingesetzt bzw. der Schwimmer fehlt und/oder wurde nicht richtig fixiert.	Kontrollieren der Wasserschale und/oder fehlenden Schwimmer korrekt einsetzen.
Fehlermeldung am Display: **F90**	Kommunikationsfehler zwischen Display und Steuerung.	■ Nur einmal: Das Gerät mit der Taste ⏻ EIN- und AUS-schalten. ■ Konnte der Fehler nicht mit „Abhilfe 1“ behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.



8.4. Feuchteverteilung



Mit den Schiebern an der Bedienseite kann die Feuchteverteilung über den präsentierten Speisen angepasst werden.





Empfehlung:

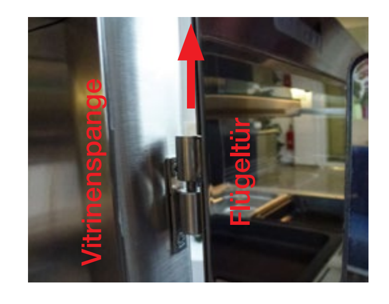
- Kundenseite offen / Bedienseite geschlossen: Schieber offen
- Kundenseite geschlossen / Bedienseite offen: Schieber geschlossen

8.5. Weitere Gerätefunktionen

8.5.1. Flügeltüren



Die Innenseite der Flügeltüren ist verspiegelt, um auch bei wenigen präsentierten Speisen eine attrakitve Warenpräsentation durch optische Vervielfachung zu erhalten.



Die Flügeltüren sind innen verspiegelt. Sie können ausgehängt werden, um in Stoßzeiten mehr Platz zum Befüllen und zur Warenentnahme zu haben. Das Aushängen wird nur bei geschlossener Glasscheibe auf Kundenseite empfohlen, da sonst Temperatur und Feuchte im Inneren der Wärmevitrine nicht gehalten werden können.



Bei einigen Geräten mit Unterbau befinden sich seitlich zwei Einschübe für die ausgehängten Flügeltüren. Hier können die Türen bei Betrieb mit offener Bedienseite verstaut werden.

8.5.2. Schneidbrett und Klappspiegel

Schneidbrett BASIC Mini



Das Schneidbrett bei der BASIC Mini besteht aus einer angeschraubten CNS-Wanne und einer Polyhygien-Einlage. Die Polyhygieneinlage kann zum Reinigen aus der CNS-Halterung genommen werden.

Die Wärmevitrine BASIC Mini ist **nicht** mit einem Klappspiegel ausgestattet.



Schneidbrett und Klappspiegel bei BASIC und BASIC Plus

Hoch- und Einklappen des Spiegels



Die Wärmevitrinen BASIC und BASIC Plus sind mit einem Schneidbrett auf der Bedienerseite ausgestattet unter dem sich ein hochklappbarer Spiegel befindet.



Bei ausgehängten Flügeltüren kann ein Spiegel für eine optische Vervielfachung der präsentierten Waren hochgeklappt werden.

Bei geschlossenen Flügeltüren befindet sich der Spiegel unter der CNS-Wanne des Schneidbretts.

Die Schneidbretter von BASIC und BASIC Plus bestehen aus einer abnehmbaren CNS-Tasse mit einer oder mehreren Polyhygien-Einlagen. Die Polyhygien-Einlagen können zum Reinigen aus der CNS-Tasse genommen werden.

Wenn die Flügeltüren ausgehängt sind, kann auch das Schneidbrett aus der Führung gehoben und entfernt werden.



Schneidbrettauflage eingehängt, Spiegel darunter



Schneidbrettauflage aus der Verankerung herausheben



Schneidbrettauflage entfernen



Unter der Schneidbrettauflage befindet sich der Klappspiegel.



Einhängevorrichtung



Spiegel hochklappen und mittig anfassen ...



... damit der Klappspiegel in die Einhängevorrichtung einrastet.



Der Spiegel ist hochgeklappt. Nun kann die Schneidbrettauflage eingeschoben werden bis sie einrastet. Danach das Schneidbrett wieder einsetzen. Es ist darauf zu achten, dass der Winkel nach vorne in das Gerät zeigt.



Um den Spiegel wieder einzuklappen, fassen Sie ihn links und rechts und ziehen Sie ihn hoch. Dann leicht zu sich hinziehen und nach unten klappen.



9. Reinigung und Pflege



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Alle Teile der Wärmevitrine können heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Besonders im Bereich der Wärmestrahler und der Heizplatten können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leuchtmitteln auftreten. **Diese Teile dürfen nicht berührt werden!**



ACHTUNG!
Bevor Sie das Gerät reinigen, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen!
Dazu die Wärmevitrine ausstecken oder 2-polig vom Netz trennen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihrer Wärmevitrine geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.

Da die Wärmevitrine während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten die Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Warten Sie bis das Gerät ausgekühlt ist.
Die Wärmevitrine kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

9.1. Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe, um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezialreinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.

Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Edelstahlprodukt lange und einwandfrei arbeitet:

- Halten Sie die Edelstahloberfläche stets sauber.
- Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
- Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material.

9.2. Reinigungsmittel



Verwenden Sie folgende Reinigungsmittel!

- **Lauwarmes Seifenwasser:** Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- **Glasreiniger:** Entfernt Fett von Glasoberflächen.
- **Edelstahlreiniger:** Die äußeren Edelstahloberflächen der Vitrine sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- **Lampen:** Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.



Vermeiden Sie folgende Reinigungsmittel!

- Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltigen, bleichenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **niemals** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

9.3. Reinigung der Gläser

Das Deckglas kann zur leichten Reinigung hochgeklappt werden, die Frontscheibe kann hochgeklappt bzw. ausgehängt werden.



ACHTUNG!
Halten Sie die Gläser während des Reinigens fest und lassen Sie das Frontglas nicht fallen!

9.4. Reinigung der Wanne



Entnehmen Sie zuerst den/die GN-Einhängerahmen.



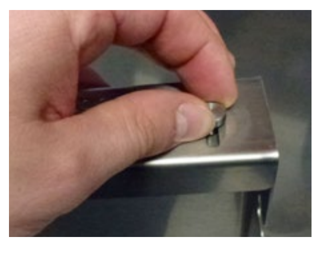
Heben Sie mit dem mittig angeordneten Griff von der Bedienseite aus die primäre Heizplatte an.
Die Platte bleibt durch die Gasdruckdämpfer geöffnet.



VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!



Nehmen Sie das Dampfleitblech mit den Schiebereglern heraus.





Lösen Sie die Schrauben.
Danach können Sie die Schieberegler zum Reinigen entfernen.



Entnehmen Sie danach den herausnehmbaren Einfüllstützen zur Reinigung.





Im Inneren der Wanne befindet sich die Wasserschale zur Feuchteerzeugung. Nehmen Sie die Schale heraus.



VORSICHT VERBRENNUNGS-/VERBRÜHUNGSGEFAHR!



Nach der Entnahme der Wasserschale ist der Schwimmer vorsichtig zu entfernen. Jetzt können Sie das Innere der Wanne sowie alle ausgebauten Teile der Wärmevitrine bequem reinigen.

Der Schwimmer darf nicht drehend herausgedrückt werden.

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen das Service und die Wartung der Wärmevitrine durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.
(siehe Kapitel 12. Wartungshinweise)



Beim Schließen der primären Heizplatte ist darauf zu achten, dass diese mit dem mittig angeordneten Griff kontrolliert nach unten geführt wird, bis die Grundposition erreicht ist.



ACHTUNG!
Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss die Wärmevitrine wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

9.5. Reinigung des Schneidbretts



Die Polyhygieneinsätze können zum Reinigen herausgenommen werden.

Bei der BASIC und BASIC Plus kann auch die Schneidbrettauflage zum Reinigen ausgehängt werden.

9.6. Ausbau des Klappspiegels

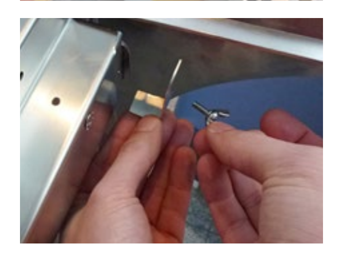
Der Klappspiegel kann falls nötig zum Reinigen ausgebaut werden:



Klappen Sie den Spiegel hoch (siehe Kapitel „8.5.2 Schneidbrett und Klappspiegel BASIC, BASIC Plus“), aber setzen Sie das Schneidbrett mit der Schneidbrettauflage nicht ein.



Auf der rechten Seite befindet sich eine Flügelschraube.



Drehen Sie die Flügelschraube heraus und entfernen Sie den freiwerdenden Winkel.



Sobald der Winkel entfernt ist, kann der Spiegel auf der rechten Seite ausgehängt werden.



Der Spiegel wird auf der linken Seite vom Führungsbolzen gezogen.
Der Spiegel ist somit ausgebaut und kann gereinigt werden.

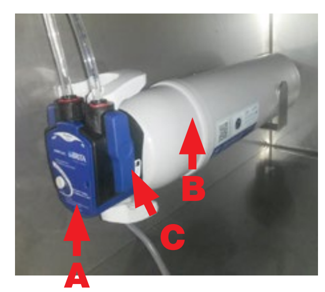
Nach dem Reinigen und Einhängen ist darauf zu achten, dass der Spiegel wieder mit dem Haltewinkel und der Flügelmutter gesichert wird!

Der Wiedereinbau des Spiegels erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



9.7. Filtertausch – nur bei BASIC Plus mit Option Festwasseranschluss

Die Filterkartusche des Wasserfilters muss nach 5 Monaten im Normalbetrieb getauscht werden, um eine einwandfreie Funktion des Gerätes zu garantieren. Ersatzfilter sind bei ihrem AKE Gerätehändler erhältlich.





(A) Filterkopf
(B) Filterkartusche
(C) Verriegelungsgriff
(D) Schlauch
(E) Spülventiltaste





Bei Geräteauslieferung ist das nächste Filterwechseldatum bereits auf der Filterkartusche eingetragen.

- Zum Tausch der Filterkartusche muss die externe Wasserversorgung zur Vitrine unterbrochen werden (z.B. Absperrventil, Kugelhahn). Stellen Sie einen Wasserauffangbehälter unter den Schlauch (D) am Filterkopf (A).
- Verriegelungsgriff (C) durch Drehen öffnen. Spülventil (E) betätigen und Filter drucklos machen. Filterkartusche (B) aus Filterkopf entnehmen.
- Die Filterkartusche lässt sich zur Entnahme um 90° in der Wandhalterung schwenken. Schutzkappe der neuen Filterkartusche abziehen.
- Nächstes Austauschdatum im Datumsfeld seitlich auf Filterkartusche vermerken (Filterbetriebszeit = 5 Monate)
- Neue Filterkartusche senkrecht in den Filterkopf einsetzen, Verriegelungsgriff bis zum Einrasten drehen. Verbindung zur externen Wasserversorgung wieder herstellen. Spülventil betätigen und Filtersystem bis zum blasenfreien Ablauf des Wassers spülen.

Siehe auch beiliegende Originalunterlagen von „Brita“.

10. Störungen und Ursachen

Wenn Ihre Wärmevitrine nicht zufriedenstellend arbeitet, möchten wir Ihnen als erste Hilfe folgende Checkliste geben. Erst nachdem Sie die nachfolgenden Punkte gecheckt haben, sollten Sie einen Servicetechniker bzw. Ihren Lieferanten kontaktieren.

Checkliste für Ihre Wärmevitrine

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME
Wärmestrahler und/ oder Wärmewanne wird nicht warm.	Gerät nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
Wärmequellen lassen sich nicht regeln.	Regler oder Sicherung defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Licht lässt sich nicht einschalten.	Leuchtmittel oder Leitungsanschluss defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Speisen sind zu heiß.	Temperaturregler ist zu hoch eingestellt.	Regler für Wärmequellen niedriger einstellen.
Störung in der Energieversorgung.		Gerät sofort abschalten. Wartungsarbeiten durch Elektrofachkraft.

- Ist die richtige Strom-/Voltstärke gegeben (beachten Sie die Typenschild für Details)?
- Arbeitet die elektrische Sicherung korrekt?
- Arbeiten alle Heizelemente der Vitrine korrekt?
  Überprüfen Sie den lokalen Stromanschluss und die Kontrolllampe!
- Sind möglicherweise kalte oder gefrorene Speisen in der Vitrine?
- Funktionieren alle Lampen einwandfrei?
  Prüfen Sie die Lampen und Verbindungen!

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich an einen Servicetechniker bzw. Ihren Lieferanten.

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Sie finden die Fehlermeldungen in der Programmieranleitung.



Für Warenverluste ist nicht der Hersteller haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.



11. Gefahren

Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.



ACHTUNG STROMSCHLAG!
Kein Fließ- oder Strahlwasser in den Bereich von Elektroanschluss oder Geräteblende bringen.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann erden und kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!



ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!
Bei Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät erst spannungsfrei geschalten werden.

Verletzungsgefahren

Während des Betriebes erwärmt sich nicht nur der Innenraum, sondern die gesamte Vitrine. Achten Sie daher bei Berührung darauf, dass auch die Glasflächen und die Metallteile erwärmt sind.



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Im Bereich der Wärmestrahler und Heizplatten können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leucht- und Heizmitteln auftreten. **Diese Teile dürfen nicht berührt werden!**



ACHTUNG BRANDGEFAHR!
Im gesamten Gerät, einschließlich eines eventuell vorhandenen Unterbaus, dürfen keine leicht brennbaren Teile oder Materialien gelagert werden!



ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR DURCH GLASBRUCH!
Scheiben immer mit beiden Händen in die jeweilige Endposition bringen.

12. Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Wärmevitrine und eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

- Vorgeschriebene Anpassung, Service und Kontrollarbeit müssen rechtzeitig vom Manager oder, wenn notwendig, von einem autorisierten Servicetechniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen sind. Der Hauptschalter muss bewacht werden, um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Prüfen Sie alle Schrauben, ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Vitrine
- Schmutzentfernung auf dem Ceranfeld (primäre Heizplatte und unterhalb der Wasserschale) mittels Ceranfeldkratzer
- Schmutzentfernung auf der primären Heizplatte aus CNS mittels ätzalkali-freiem Grillreiniger
- Funktionsprüfung der Infrarot-Wärmestrahler
- Funktionsprüfung der LED-Beleuchtung
- Prüfung der Vitrinen-Innentemperatur
- mechanische Prüfung (Türen, Glas)
- Sicherheitsprüfung der Anlage
- Entkalkung der Wasserschale bzw. Reinigung des Wassertanks

13. Schaltschema

Das Schaltschema finden Sie in der Programmieranleitung.



14. Programme und Einstellungsempfehlung

Nachfolgend finden Sie Tabellen mit Empfehlungen für das Warmhalten verschiedener Speisen.
Die Werte dienen als Richtwerte und können noch verändert werden.

14.1. Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: **1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen** **2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen**	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	2	3	P1
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	3	3	P2
Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	3	2	2	P3
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	3	2	1	P4
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	P5
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	1	–

14.2. Empfehlungen für Betrieb „allseitig geschlossen“

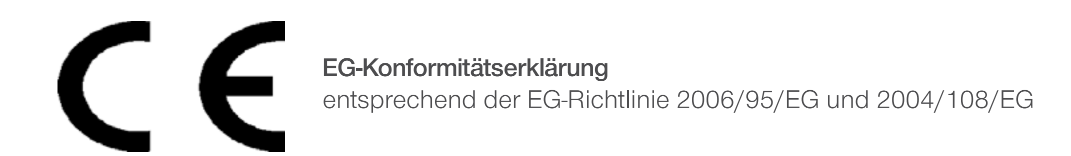
VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: **SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen**	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	P5
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	0	–
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	1	1	1	P6
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	0	P7

14.3. Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze

Programmplatz	Stützwärme (oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	**Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“:** 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	**Empfehlungen Betrieb „allseitig geschlossen“:** SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen
P1	3	2	3	Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P2	3	3	3	Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P3	3	2	2	Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	–
P4	3	2	1	Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	–
P5	2	1	1	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen
P6	1	1	1	–	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein
P7	1	0	0	–	Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck



15. Konformitätserklärung



EG-Konformitätserklärung
entsprechend der EG-Richtlinie 2006/95/EG und 2004/108/EG

Die Firma **Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**
8984 Kainisch, Pichl 66, Österreich

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Prodtukt Wärmevitrinen

der Typen **BASIC**
BASIC Mini
BASIC Plus

auf das sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie) sowie den Anforderungen der EG-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) entspricht.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen wurden folgende Normen und/oder technische Spezifikationen herangezogen:

EN 50081-1
EN55014-1
EN55014-1:A1
EN55014-2
EN55015
EN55022
EN60204-1
EN60335-1
EN60335-2
EN60529
EN60598-1

EN60598-2-1
EN60730-1
EN60730-2-1
EN60730-2-9
EN60947
EN60950-1
EN61000-3-2
EN61000-3-3
EN61000-3-11
EN61000-4-2
EN61000-4-3
EN61000-4-5

EN61000-4-4
EN61000-4-6
EN61000-4-11
EN61000-6-1
EN61000-6-3
EN61058-1
EN61058-1-A1
EN61347-1
EN61347-2-3
EN61547
EN61558

Andreas Pilz
Geschäftsführer



www.ideal-ake.at

AKE_BH-WV_05/2015